

BISCOTTI TIROLESIS

 1 ora

INGREDIENTI

250 g farina di frumento
2 cucchiaini lievito in polvere
100 g zucchero
1 bustina zucchero vanigliato
Un pizzico di sale
1 uovo
120 g burro
120 g marmellata di mirtilli
Zucchero a velo q.b.



PREPARAZIONE

Su una spianatoia setacciate la farina con il lievito e mettetevi in mezzo lo zucchero, lo zucchero vanigliato, l'uovo e il sale. Con una parte della farina formate un impasto piuttosto consistente, quindi aggiungete il burro freddo tagliato a pezzetti e impastate con la farina rimanente.

Lavorate rapidamente sino a ottenere una pasta liscia e omogenea e tiratela a sfoglia. Poi, servendovi di uno stampino o del fondo di un bicchiere, ritagliate dei dischetti del diametro di 8 cm circa e, nella metà dei dischi, ritagliate dei cerchi del diametro di 2 cm circa.

Disponete poi biscotti su una piastra da forno imburrata, facendo in modo che non siano troppo vicini l'un l'altro e quindi cuocete in forno preriscaldato a 200° C per 15 minuti.

Dopo aver tolti biscotti dal forno lasciateli raffreddare e infine spalmate la marmellata di mirtilli sui fondi interi, spolverate di zucchero a velo i dischi con il foro e sovrapponeteli ai biscotti ricoperti di marmellata.